



# CHATEAU CANTELYS

## CHATEAU CANTELYS ROUGE 2007

Le Château Cantelys a été racheté par la famille Cathiard en 1994 (au père de Pierre Lurton).

**Rendement** : 35 hl/ha

**Assemblage** : 55 % cabernet sauvignon / 40 % merlot / 5 % cabernet franc

**Age moyen de vignes** : 18 ans

**Vinification** : vendanges manuelles en cagette, double tri soigneux à la réception des vendanges pré et post éraflage. Pas de foulage. Vinification en cuve associée à des remontages ou pigeages.

**Macération** 3 à 4 semaines ( 28° à 30°).

**Elevage** en barriques pendant 14 mois.

**Collage** au blanc d'œuf, si nécessaire.

Le Château Cantelys est situé sur une belle butte de Graves de l'appellation Pessac-Léognan au sud de la commune de Martillac. Daniel Cathiard a racheté cette propriété au potentiel prometteur en 1994.

Les modes de culture et de production sont tout à fait identiques à ceux du Château Smith Haut Lafitte.

Les vendanges sont manuelles en cagette avec un tri rigoureux du raisin.

Les vendanges des raisins rouges au Château Cantelys se sont déroulées pendant la première quinzaine d'octobre. Le retard engendré par des conditions climatiques plutôt fraîches, a été compensé par une date de récolte tardive et par une forte mobilisation sur les travaux viticoles afin de favoriser la maturation des tanins.

Nous avons finalement et tardivement récolté des raisins présentant une bonne maturité associée à une bonne acidité et une belle fraîcheur aromatique.

Après des vinifications « tout en douceur » et un élevage protecteur, le vin rouge 2007 du château Cantelys présente une couleur rouge soutenue.

Son nez est aromatique et plaisant avec des notes fraîches de fruits rouges (fraise, framboise), de menthe poivrée, d'épices, de moka.

La bouche est équilibrée avec une bonne matière mûre, un joli gras et une belle longueur.

Les tanins sont racés et bien définis. La bouche est agréable et longue avec une finale fraîche et complexe, alliant la tension des cabernets et la douceur des merlots.